KĄCIK DLA GOSPODYŃ

Rok. I DODATEK DO „ROLNIKA“ Nr. 19

Uczmy nasze córki!

Rozpoczął się teraz ostatni etap pracy na roli: wybieranie ziemniaków, buraków, brukwi, marchwi, — potem jeszcze trochę roboty przy kapuście i zwolna mgły jesienne zasnują niwy. Jesienna orka i zasiewy mniej już zajmują ręce kobiece, jak prace w pełnem lecie, to też myśl zaczyna uciekać z pola ku domowi. — Wstają obrazy zbliżających się zacisznych wieczorów zimowych przy różnych zajęciach: przy igle, szydełku, przy maszynie do szycia i nad stosami dartego pierza. O ile jednak starsze kobiety z radością myślą o niedługim wypoczynku i zajęciach mniej utrudniających, a odkładanych z dnia na dzień przez całe lato, o tyle młodsze pracownice, dziewczęta włościańskie, pełne życia, zdrowia, inicjatywy jakoś żałośnie spuszczają głowy i z rozpaczą myślą o niedługich nudach zimowych. Żałosny wzrok młodych spotyka się z zatroskanem spojrzeniem matek, którym również na myśl przychodzi zapytanie: co tu robić zimą z dziewczętami? Po głowie już zdawna chodzą różne pomysły, projekty, ale jakoś zdecydować się trudno. Rozum mówi, że należałoby wykorzystać czas jesienno-zimowy, w który w gospodarstwie mniej rąk do pracy potrzeba i posłać córki do szkół zawodowych, na kursa praktyczne, dokształcające, jednem słowem, żeby teraz od praktyki przystąpić do teorji. Ale przeciw głosom rozumu odzywa się sprzeciw serca, egoizm matczyny. Bo tak to miło mieć dzieci przy sobie, pogadać sobie z córkami dorosłemi, mieć z nich wyręką, pociechę, rozrywkę — i matkom przecież nudno samym w domu, gdy gorączkowa robota nie zaprząta już umysłu. Ale tu raz więcej trzeba zaapelować do ofiarnego zawsze serca matki: dobro córki wymaga wszechstronnego przygotowania jej do życia. Córka, jeśli ma znaleźć szczęście w życiu, jeśli ma z niej być dzielna i pożyteczna obywatelka kraju, jeśli rodzice, a więc starzy rodzice, mąż i dzieci mają mieć kiedyś w niej oparcie życiowe, to młoda osoba musi znać się na wszystkiem, z czem się styka, musi umieć pracować, zarządzać domem i wychować dzieci. — Tego jednak nie zdobędzie sama bez nauki.

Dziś, w chwili zbliżania się okresu zimowego czas posłać córki do szkół zawodowych na kursa dokształcające.

Szkoły dla dziewcząt.

Pomorska Izba Rolnicza przypomina, że z dniem 15 listopada rb. otwiera 2 kursy zimowe 5-cio miesięczne gospodarstwa domowego dla dziewcząt, z których jeden odbędzie się w Sampławie, pow. Lubawa, a drugi w Redłowie, koło Gdyni.

Zadaniem kursu jest wykształcenie dziewcząt i córek rolników pod względem praktycznej umiejętności prowadzenia gospodarstwa domowego, gotowania, kroju, szycia, haftu i robót ręcznych.

Prócz tego na kursach wykłada się historję, geografję, religję itp. Kursy wyposażone są w internaty dla uczenic zamiejscowych. Koszt utrzymania w internacie w Sampławie wynosi 45 zł, w Redłowie 50 zł. miesięcznie, płatne z góry każdego miesiąca. Opłata za naukę za cały kurs wynosi 30 zł, pozatem wpisowe 2 zł oraz każda uczenica wpłaca jednorazowo 10 zł. na porządki.

Wymagane kwalifikacje:

Umiejętność płynnego czytania i pisania lub ukończona szkoła powszechna. Dziewczęta i kobiety, które chcą wstąpić na jeden z kursów, powinny złożyć podanie do Pomorskiej Izby Rolniczej Toruń, ul. Sienkiewicza 40 i nadmienić, na który kurs chcą uczęszczać.

Wraz z podaniem należy nadesłać świadectwa szkolne z metryką urodzenia, świadectwo moralności i deklarację rodziców, że opłatę za kurs uiszczać będą.

Spis wyprawy znajduje się w Izbie i na żądanie kandydatek wysyła się bezpłatnie.

Dojazd do Sampławy, st. kol. Nowemiasto Pom., a stąd autobusem do Sampławy; do Redłowa dojazd do stacji Kolibki Orłowo (ostatnia stacja przed Gdynią).

Sprzęt i przechowanie warzyw.

Kapusta.

W okresie letnim warzyw świeżych mamy po miastach i miasteczkach dosyć, gorzej jednakże przedstawia się zaopatrywanie miast u nas w porze zimowej i wiosną. W tym okresie świeżych krajowych warzyw na rynku jest mało albo niema wcale. Wziąć np. taki artykuł, jak kapustę białą i włoską. Jest ona na rynku naszym w porze zimowej przez grudzień, styczeń i najdalej luty i to jeszcze nie pierwszorzędnej jakości, bo głowy nie są ani duże ani twarde. Kupcy wiedzą o tem dobrze, że na dalsze miesiące, jak marzec, kwiecień i nieraz maj sprowadzić trzeba te gatunki kapusty z zagranicy. Na wiosnę zatem głównym dostawcą kapusty jest Holandja. Dostarcza ona towar pierwszej klasy, lecz ceny są też bardzo wygórowane, wiosną tego roku kosztował 1 ctr. (50 kg.) białej kapusty 20—23 zł. Cena wyjątkowo wysoka, gdyż i w Holandji nie bardzo się udała. W normalnych latach 1 ctr. kapusty na wiosnę kosztował 10, 12 i 15 zł.

U nas w tym roku kapusta, szczególnie późniejsza dobrze się udała; cena obecnie jest dość niska, to też zalecałoby się, aby odmiany późne przechować przez zimę i sprzedać wiosną 1931. Przechowanie kapusty przez zimę nie sprawia wiele zabiegów, choćby i do zadołowania miało się dość duże pole. Chodzi głównie o wybranie miejsca na polu lub ogrodzie wysoko położonego i możliwie o terenie płaszczystym, gdyż na wilgotnym łatwo kapusta gnije. W ziemi płaszczystej wykopujemy pod koniec października dół na 2 metry szeroki i pół metra głęboki. Jeżeli nie mamy na polu lub w ogrodzie lżejszej ziemi, to zaleca się spód dołu wysypać piaskiem. Do sprzętu kapusty wybieramy

dzień słoneczny, aby głowy były suche. Wyrywamy z korzeniami, otrząsamy ziemię i pozostawiamy głowy przez 1 do 2 dni na słońcu, aby zawiędły. Następnie zwozimy kapustę do dołu, poprzednio przygotowanego, obieramy ze zżółkłych liści i ustawiamy główkę przy główce na spód dołu korzeniami do góry. Następnie zostawiamy jeszcze dół otwarty o ile jest pogoda, aby kapusta więcej zwiędła; następnie przykrywamy ją ziemią o ile jest piaszczysta lub też piaskiem na 10 cm. grubości. Jeżeli mamy wiele kapusty to możemy ustawić drugą warstwę główek korzeniami do góry i znów przysypać ziemią lub piaskiem na 10 cm. grubości.

Tak nakryta mogiła pozostaje do mrozów, a z ich nadejściem okrywamy ją jeszcze na 10—20 cm. ziemią i suchym liściem. Do okrycia mogiły nie nadaje się słoma, gdyż łatwo dostaną się na zimę myszy i kapustę dziurawią. Zamiast liści możemy też do nakrycia użyć igliwia z lasu. Mogiłę okryć należy tak grubo liściem, aby ziemia nie przemarzła, abyśmy mogli przez całą zimę głowy wybierać i co tydzień na rynek lub do składu dostarczać. W ten sposób zadołowana kapusta nie pęka i trzyma się dobrze aż do końca kwietnia. Do przechowania na zimę zaleca się hodować z pośród innych odmianę „Amager", która wyrasta duża i ma bardzo ścisłe głowy. Z kapusty modrej przechowuje się dobrze kapusta późna. Gorzej przechowuje się włoska, która nie tworzy tak ścisłych główek i dlatego trzeba ją wcześnie sprzedać.

Kapusta brukselska wytrzymuje u nas łagodne tylko zimy i dlatego należy późną jesienią wykopać ładne rośliny, obciąć część liści od dołu i posadzić w głęboki opróżniony inspekt, a z nadejściem większych mrozów nakryć deskami i liściem. Można też kapustę brukselską zadołować w zacisznem miejscu i okryć przed zimą liściem lub gałązkami świerkowemi.

Kalarepę wyrwać z korzeniami przed mrozem, obrać z liści i ułożyć w gromadę w piwnicy lub też warstwami, przesypując piaszczystą ziemią lub piaskiem.

Kalafjory.

Z roślin kapustnych kalafjory najtrudniej dają się dłuższy czas przechować, to też w porze zimowej i wczesną wiosną kupcy sprowadzają ją z zagranicy. Zalecałoby się zatem, ażeby hodowcy nasi starali się kalafjory jak najdłużej przetrzymać w porze zimowej.

Do przechowania wybiera się rośliny, które jeszcze niezupełnie wytworzyły głowy, wykopuje się je z bryłą i sadzi do głębokiego inspektu, jedną roślinę obok drugiej lub też do piwnicy w ziemię. Po zasadzeniu, rośliny trzeba podlać. Z nadejściem mrozów kładzie się okna lub deski na inspekt, a podczas łagodniejszego powietrza należy inspekta przewietrzać i zżółkłe liście usuwać, aby nie gniły i nie zarażały zdrowych liści i kwiatów. Na noc trzeba jeszcze okrywać matami słomianemi lub liściem. W piwnicy przechowane kalafjory muszą być także przewietrzane i oczyszczane z nadgniłych liści. Mając dużo kalafjorów, które przed zimą nie doszły do zupełnego wytworzenia kwiatu, możnaby na polu wykopać dół na 1 i pół metra szeroki i 60—70 cm. głęboki i tam rośliny posadzić, a następnie zrobić tanie obudowanie z kołków lub łat i w ostatecznym razie w czasie mrozów ochronić słomą. W ten sposób możnaby przedłużyć sprzęt kalafjorów o kilka tygodni.

Rady praktyczne dla gospodyń.

Doskonała marmelada z dyni z jabłkami.

Obrać z łupiny słodką, zupełnie dojrzałą dynię i utrzeć na tarce. Drugie tyle lub trzecią część tej miary, jaką zajmuje dynia, dodać jabłek obranych i utartych także na tarce. Zmieszać razem i smażyć w rondlu, aż masa stanie się gęsta jak wysmażone dobrze powidła. Kto chce mieć marmeladę słodką, może dodać cukru, lecz i tak, szczególniej do chleba, jest doskonała. Można w ten sam sposób smażyć marmeladę z dyni bez jabłek; wtedy trzeba dodać dla zapachu trochę tłuczonego imbiru i wcisnąć cytrynę. Potem złożyć do słoika czy garnuszka, położyć krążek czystego, najlepiej glansowanego papieru i obwiązać papierem, a jeśli na dłuższe przechowanie, to pęcherzem.

Konserwa z dyni.

Obłupaną i pokrajaną w grube na palec kawałki dynię, zamoczyć w wodzie zakwaszonej octem przez 12 godzin, następnie wysypać na sito i dobrze osączyć z wody. Zrobić gęsty syrop z cukru polanego wodą, wrzucić następnie dynię i gotować do przezroczystości z laseczką wanilji. Proporcja cukru i dyni: Na 2 kilogramy dyni 1 kilogram cukru. Konserwa ta może służyć do ubierania tortów i do przekładańców.

Solenie kopru.

Zielone gałązki kopru oberwać z łodyg, ułożyć w słoju lub garnku polewanym, przesypując solą i mocno uściskając. Gdy opadnie, powtarzać to, aż stoik się napełni: wtedy przycisnąć spodeczkiem i kamykiem. Jeżeli sok z soli nie pokryje kopru, zalać go mocnym roztworem soli.

Kukurydza

jest wybornem pożywieniem jesiennem i zimowem dla kur. Najpierw przypiec trochę ziarnka, potem potłuc je albo też zemleć na śrut i mieszać z wodą na zacierki.

Drób.

W październiku należy po raz drugi wyczyścić gruntownie gniazda, kojce, grzędy, wybielić kurniki itd. Pozatykać dziury i fugi w murach, bo zima za drzwiami. Oprócz tego czyścić kurniki raz na tydzień. Starsze kury i koguty, mianowicie te, które skończyły cztery lata, sprzedać albo zabić. Gęsi tak samo, tylko poprzednio trzeba je tuczyć. Tuczenie indyków rozpocząć także, dając im początkowo owies, kukurydzę, jęczmienny śrut i posiekaną zieleninę.

Naczynia drewniane.

Naczynia drewniane o niemiłym zapachu, jak beczki, faski ze starego masła stają się znów zdatne do użytku przez użycie niegaszonego wapna w sposób następujący: Na wiadro wody bierze się kawałek palonego, niegaszonego wapna wielkości dłoni i gasi, zalewając wodą w naczyniu; do beczek wkłada się wapno przez otwór czopowy. Po godzinie wylać roczyn wapienny i zabieg powtórzyć, następnie wypłukać dokładnie naczynie zimną studzienną wodą.